

MARMELLATE E CONSERVE

Fichi brasati di cindystar

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FICHI 1 kg

ZUCCHERO 300 gr

PREPARAZIONE



2 Mettete i vasetti a sterilizzare in forno a 100° per 40 minuti ed i tappi a bollire in un pentolino d'acqua.

Pulite i fichi con uno straccio, tirate via il picciolo e tagliateli a metà.

Metteteli in una padella antiaderente.



3 Fateli saltare a fiamma viva per 3 - 4 minuti rigirandoli con un mestolo in modo che non si attacchino.



4 Aggiungete lo zucchero e mescolare bene.



5 Sempre a fiamma viva fate cuocere i fichi girandoli spesso.



6 Fate bollire e continuate la cottura per 15 minuti.





7 Travasate nei barattoli, chiudeteli e fateli raffreddare capovolti.





NOTE

Preparate un chilo di fichi alla volta e, tra una preparazione e l'altra, pulite bene la padella dal caramello che si sarà formato.